

Vorspeisen

Huus Salat	8.5
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	13.5
Mezze Fomaz Style Knäckebrot mit hausgemachten Köstlichkeiten	15.5
Falafel mit Kürbis-Hummus, mariniertem Fenchel und Karotten	15.5
Steinpilzravioli mit Gruyerechips und Salbeibutter	17

Suppen

Karotten-Quittencremesuppe	9.5
Karotten-Quittencremesuppe mit Pouletsatayspiess	11

Hauptgänge

Schmorhähnchen mit caramelisierten Zwiebeln dazu mariniertes Fenchel und Karotten serviert mit Aprikosen Couscous	32
Falafel mit Kürbis-Hummus dazu mariniertes Fenchel und Karotten	25
Steinpilzravioli mit Gruyerechips und Salbeibutter	26
„Kottu Roti“ Tamilische Teigwaren aus Fladenbrot mit Kabis, Karotten und Ei und Rindshackfleisch	29
Quarkpizokels mit Kürbisrahmsauce garniert mit Parmesan	26
Quarkpizokels mit Kürbisrahmsauce und Rindshackfleischbällchen garniert mit Parmesan	29

Dessert

Chai-Masala Ice Coffee	9
Waldbeerhonig-Mascarponeparfait mit Beerenkompott	11
Schoggiküchlein auf Quittenkompott mit Vanilleglace	12

Herkunft: Rind: Kanton Uri Poulet: Alpstein AI

Allergene:

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Mineralwasser und Süssgetränke

Im Offenausschank:	3 dl	5 dl
Mineralwasser Knutwiler	3.6	4.5
Mineralwasser Knutwiler still	3.6	4.5
Knutwiler Citro	3.6	4.5
Coca Cola	3.6	4.5
Coca Cola Zero	3.6	4.5
Rivella Rot / Blau	3.6	4.5
Eistee Zitrone	3.6	4.5
Apfelschorle	3.6	4.5
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	3.6	4.5
Orangensaft	3.8	4.8
Mineralwasser Knutwiler	100 cl	8

Bier

Offenausschank Eichhof Lager

Herrgöttli / Panaché	2 dl	3.4
Stange / Panaché	3 dl	4
Kübel / Panaché	5 dl	5.2

Flaschenbier

Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	4.5
---------------------	--------	-----

Weine im Offenausschank

Weisswein	1 dl
Château de Châtagneréaz 2016 – Mont-sur-Rolle Bolle & Cie SA	5.5
“Aura” 2016 Bodegas Aura, Iverus	5
Rotwein	1 dl
Kalterersee classico superiore 2016 Kellerei Tramin	5
“Tarima Organic Wine“ Alicante DO 2015 Bodegas Volver Ordonez	5
Schaumwein	1 dl
Sergio Mionetto Vino Spumante extra dry Sergio Mionetto, Valdobbiadene	6.5

Unser Angebot an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte

Übrigens:

- Unsere Weine verkaufen wir auch über die Gasse. Fragen Sie bei unserem Personal nach.
- Wenn Sie bei uns eine Flasche Wein nicht austrinken, können Sie diese selbstverständlich mit nach Hause nehmen und dort vielleicht anderntags noch fertig trinken.

Kaffee

Kaffee / Espresso	4
Kaffee / Espresso koffeinfrei	4
Doppelter Espresso	4.6
Schale / Cappuccino / Latte Macchiato	4.5
Kaffee Träsch / Pflümli / Zwetschggen / Chrüter	4.8

Tee

English Breakfast Schwarztee	3.6
Früchtetee Hagebutte	3.6
Kräutertee Verveine / Pfefferminz / Kamille / Lindenblüten	3.6
Rooibos	3.6

Schoggi

Caotina warm / kalt	4.2
Ovi warm / kalt	4.2
Frische Milch pasteurisiert	3.4

Punsch

Waldbeer / Apfel	4.2
------------------	-----

Aperitifs

Martini bianco 15% Vol	5.5
Cynar 16.5% Vol	5.5
Campari 21% Vol	5.5
Ramazotti 30% Vol	6
Lillet Vive Lillet blanc, Tonic, Minze	7.5
Lillet Culetto Lillet blanc, Weisswein, Soda	7.5
Toco Rosso Campari, Holundersirup, Prosecco, Minze	7.5
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	7.5
Hugo Prosecco, Holundersirup, Minze	7.5
Campari Orange Campari, Orangensaft	7.5
Prosecco	6.5
Fomaz Hausapero	8

Longdrinks / Cocktails

Gin Tonic	10
Wodka Lemon	10
Whisky Cola	10
Bacardi Cola	10
Passoa Orange	10
Screw Driver	10

Spirituosen

2 cl

Amaretto Di Saronno 28% Vol	7
Williams 37.5% Vol	6
Kirsch / Zwetschge / Kräuter 37.5% Vol	6
Kernobstbrand 40% Vol	6
Brandy Vecchia Romagna 38% Vol	9
Paesanella Grappa di Amarone 41% Vol	9
Paesanella Grappa di Barolo 41% Vol	9
Paesanella Grappa di Moscato 41% Vol	9
Grappa di Barolo "Marolo" 50% Vol	10
Grappa Berta "Elisi" 43% Vol	10
Vieille Prune Studer Réserve Baron Luis 42% Vol	10
Vieille Poire Studer Réserve Baron Luis 36% Vol	10
Blanton`s Single Barrel Bourbon 46.5% Vol	12
Cognac Hine Antique XO 1er Cru 40% Vol	15

Liebe Gäste

Wie Sie sehen arbeiten wir neu mit unseren schönen Tafeln.

Warum machen wir das?

Zum einen gibt das unserer Küche die Flexibilität jederzeit Gerichte auswechseln zu können, zum anderen haben Sie als Gast immer wieder neue Gerichte zur Auswahl. Das macht das Essvergnügen für Sie umso grösser.

Unsere Küche soll sein wie das Leben, immer im Fluss.

Und nun wünschen wir Ihnen eine guten Appetit und einen wunderschönen Abend im Fomaz.



Das Schulrestaurant Fomaz wurde 2011 als Projekt des SRK - Zentren Uri ins Leben gerufen. Es dient der Unterstützung anerkannter und vorläufig aufgenommener Flüchtlinge bei ihrer sozialen und wirtschaftlichen Integration in den schweizerischen Alltag. Es bietet aber auch einer breiten Öffentlichkeit die Gelegenheit, das Asyl- und Flüchtlingswesen auf eine andere Art kennen zu lernen, als nur über Medienberichte oder politische Diskussionen. Die Praktikanten erhalten eine Möglichkeit zur Interaktion mit der Bevölkerung, was ihre Akzeptanz erhöht und die soziale Integration fördert. Durch ihre Ausbildung erwerben sie Fach-, Sach- und soziale Kompetenzen, welche ihnen den Übertritt in die schweizerische Arbeitswelt erleichtern und ihnen damit die Möglichkeit zur finanziellen Unabhängigkeit verschaffen.

Das Fomaz bietet 6 praxisorientierte Ausbildungsplätze und ist ein öffentliches Restaurant mit 40 Plätzen und saisonaler Frischküche. Im Einkauf werden, wenn immer möglich, lokale Anbieter berücksichtigt, alle verarbeiteten Produkte stammen überwiegend aus der Region Uri. Damit unterstützt und stärkt das Fomaz die regionalen Produzenten und Kleinbetriebe.

